

CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ MANJAR BLANCO EN BALDES DE 19 KG ⊗ Dulce de leche obtenido por un prolongado proceso de cocción, el cual le confiere las características típicas de consistencia pastosa, textura fina y homogénea, sabor y olor dulce a leche, y color marrón claro brillante. ⊗ Olor: dulce a leche, Color: marrón claro brillante., Sabor: dulce a leche, Textura: fina y homogénea 								
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parámetros microbiológicos:</th> <th colspan="2" style="text-align: left;">Valor (ufc/g):</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td style="text-align: center;">10 min</td> <td style="text-align: center;">10² max</td> </tr> <tr> <td>Levaduras osmófilas</td> <td style="text-align: center;">10 min</td> <td style="text-align: center;">10² max</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Especificaciones microbiológicas: ⊗ Presentación: Balde (19kg) ⊗ Envase: Balde de polietileno de alta densidad con precinto de seguridad. Sellado herméticamente. ⊗ Vida Útil: 3 meses Almacenamiento: Mantener en lugar fresco. Refrigerar después de abrir el envase. 	Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):		Mohos	10 min	10 ² max	Levaduras osmófilas	10 min
Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):								
Mohos	10 min	10 ² max							
Levaduras osmófilas	10 min	10 ² max							



	<ul style="list-style-type: none"> ◆ FUDGE ⊗ Dulce de leche obtenido por un prolongado proceso de cocción el cual le confiere las características típicas de consistencia pastosa y homogénea, textura fina y brillante, color marrón oscuro, sabor dulce y a chocolate. ⊗ Olor: característico, Color: marrón oscuro, Sabor: dulce y a chocolate, Textura: fina y brillante 									
	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Características fisicoquímicas • °Brix: 61°Brix, Humedad: 35.0 % max, Grasa: 2.5 % min ❖ Especificaciones microbiológicas: 									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parámetros microbiológicos:</th> <th colspan="2" style="text-align: left;">Valor (ufc/g):</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td style="text-align: center;">10 min</td> <td style="text-align: center;">10² max</td> </tr> <tr> <td>Levaduras osmófilas</td> <td style="text-align: center;">10 min</td> <td style="text-align: center;">10² max</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):		Mohos	10 min	10 ² max	Levaduras osmófilas	10 min	10 ² max
Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):									
Mohos	10 min	10 ² max								
Levaduras osmófilas	10 min	10 ² max								
	<ul style="list-style-type: none"> ⊗ Presentación: Caja de 16 unidades de 500 gramos ⊗ Envase: Bolsa trilaminada (polietileno/aluminio/polipropileno). ⊗ Vida Útil: 3 meses ⊗ Almacenamiento: Mantener en lugar fresco. Refrigerar después de abrir el envase. 									